



Bògginanfora SCHEDA TENICA

- **Denominazione:** DOC Val d'Arno di Sopra Sangiovese Vigna Bòggina – Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine
- **Prima annata di produzione:** 2011
- **Uvaggio:** 100% Sangiovese
- **Produzione:** 1200 bottiglie
- **Vinificazione:** dall'annata 2011 Petrolo sta sperimentando la vinificazione di un lotto di Bòggina in anfore di terracotta da 300 e 500 litri. La macerazione delle bucce avviene ad anfora scoperta, per semplice follatura del cappello, e si prolunga per non più di 2 settimane, dopodiché l'anfora viene ermeticamente sigillata, lasciando le bucce all'interno.
- **Invecchiamento:** Il mosto o vino rimane a contatto con le bucce per circa 6 mesi dalla vendemmia, fino a fine Marzo. Dopo la svinatura, l'affinamento viene proseguito in anfora per altri 6 mesi. L'anfora permette una microossigenazione analoga alle barriques impedendo eccessi di riduzione, ma non rilascia aromaticità al vino. Il prolungato contatto del vino sulle bucce protegge il vino naturalmente senza richiedere aggiunte di solfiti.

Alc 14% vol

Acidità: 5.56

Acidità volatile: 0.64

pH: 3,5